

LUNCH MENU

※サラダ、スープ、ドリンク、デザート付き



アレルギー：鶏 卵 牛乳 小麦 大豆 豚

柔らかく、上質な脂が特徴の三元豚を、
ふんわり卵で包みました。お出汁の染み込んだ煮カツが、
ご飯に合います。

三元豚煮カツ
1,700円



アレルギー：鶏 卵 牛乳 小麦 大豆 海老 豚 蟹

コシのある熟々うどんを、
海と山の具材が効いた白出汁の優しいスープで
お召し上がりください。

鍋焼きうどん
1,700円



アレルギー：蕎麦 海老 長芋 胡麻 大豆 小麦

風味豊かなご当地蕎麦をシャキッとしたりとろろと共に。
今が旬の山菜の天ぷらとともにお召し上がりください。

小海蕎麦天ざる やたらとろろ付
1,800円



※当ホテルでは長野県産コシヒカリを使用しております。

エンジョイパックをご利用のお客さまは一部のメニューに差額がございます。予めご了承くださいませ。

※パン・ライスのおかわり追加注文は150円

料金は全て税込みです。



**GATEAUX
KINGDOM**

LUNCH MENU

※サラダ、スープ、ドリンク、デザート付き



アレルギー：卵 小麦 大豆 鮭

静岡直送の天然本鮭の中トロを惜しみなく、
ふんだんに使用しました。
鮭好きな方には、たまらない一品です。

天然本鮭重
1,900 円



アレルギー：小麦 大豆 海老

溢れんばかりの海老、野菜の天婦羅が魅力です。
小海町特産、はくれい茸の天婦羅も、
なかなか召し上がれない逸品です。

天重
1,600 円



アレルギー：牛肉 大豆 小麦 胡麻 りんご

ジューシーに焼き上げたハンバーグと野菜を熱々の鉄板で。
おろしポン酢とハンバーグソース 2 種の味わいで楽しめます。

黒毛ハンバーグ おろしポン酢
1,900 円



※当ホテルでは長野県産コシヒカリを使用しております。

エンジョイパックをご利用のお客さまは一部のメニューに差額がございます。予めご了承くださいませ。

※パン・ライスのおかわり追加注文は 150 円

料金は全て税込みです。



**GATEAUX
KINGDOM**

LUNCH MENU

※サラダ、スープ、ドリンク、デザート付き



アレルギー：鶏 卵 牛乳 大豆 貝

海老とトマトの味が効いた、濃厚ナポリタンです。
パンを濃厚ソースに付けて、
召し上がるのも、おすすめです。

海老のビスク風ナポリタンパスタ

1,800円

無料でパンをお付けできます



アレルギー：豚 牛 鶏 海老 鳥賊 りんご セラテン 大豆 卵 小麦 乳

チキンライスにとろとろのオムレツ。

ソースはビーフとキノコの

ハヤシソース&シーフードカレーとダブルで楽しめます。

オムライスダブルソース

1,700円



アレルギー：鶏 牛乳 大豆 豚 海老

クリーミーなソースと牡蠣の旨味が効いた本格パスタです。
唐辛子を使用し、少しピリ辛仕立て。

牡蠣と冬葱・信州きのこのミルククリームパスタ

1,900円

無料でパンをお付けできます



※当ホテルでは長野県産コシヒカリを使用しております。

エンジョイバックをご利用のお客さまは一部のメニューに差額がございます。予めご了承くださいませ。

パン・ライスのおかわり追加注文は 150 円

料金は全て税込みです。



**GATEAUX
KINGDOM**

LUNCH MENU

※サラダ、スープ、ドリンク、デザート付き



アレルギー：豚 牛 鶏 セラチン りんご バナナ 小麦 乳

サクサクに揚げた豚ヒレカツを、
ホテルオリジナルカレーでお召し上がりください。

豚ヒレカツカレー
1,800円



アレルギー：鶏 牛乳 小麦 大豆

ソテーした後に、柔らかく煮込んだ、鶏もも肉を、
濃厚なホワイトソースで。
茸や栗、秋の食材とご一緒にお楽しみください。

国産鶏もも肉と信州茸のフリカッセ サフランライス添え

1,900円

パンまたはライス付



アレルギー：豚 牛 鶏 セラチン りんご バナナ 大豆 小麦 乳

お肉は柔らかく衣はサクサク、信州名物の山賊焼きに
ホテルオリジナルカレーとの相性が良く、
半熟玉でよりマイルドになります。

山賊焼きカレー
1,600円



アレルギー：鶏 卵 牛乳 小麦 大豆 牛

熱々のココットの中で焼き上げた、
ジューシーな黒毛和牛ハンバーグを、たっぷりチーズとデミグラス、
ホワイトソースでお召し上がりください。

黒毛和牛ハンバーグ ココット焼き
1,900円

パンまたはライス付



※当ホテルでは長野県産コシヒカリを使用しております。

エンジョイバックをご利用のお客さまは一部のメニューに差額がございます。予めご了承くださいませ。

パン・ライスのおかわり追加注文は 150 円

料金は全て税込みです。

LUNCH MENU

※サラダ、スープ、ドリンク、デザート付き



アレルギー：サーモン 大豆 卵 小麦 乳

地元の新鮮な魚と野菜、日によって異なる付け合わせも
ご一緒にお楽しみください。

アンチョビ、トマトのソースが素材を引き立てます

信州サーモンのボワレ ジャがいものエクラゼと香味サラダ

1,700円

パンまたはライス付



アレルギー：牛 ゼラチン 大豆 小麦 乳

牛赤身肉をガーリックの効いた
和風ソースと山葵バターでどうぞ。

焼き野菜には地元の特産、ハクレイ茸を使用しています。

オースト牛芯ステーキ 和風ソース

2,100円

パンまたはライス付



アレルギー：豚 牛 鶏 海老 大豆 卵 小麦 乳

洋食お子様プレート

1,100円

※当ホテルでは長野県産コシヒカリを使用しております。

エンジョイバックをご利用のお客さまは一部のメニューに差額がございます。予めご了承くださいませ。

パン・ライスのおかわり追加注文は 150 円

料金は全て税込みです。